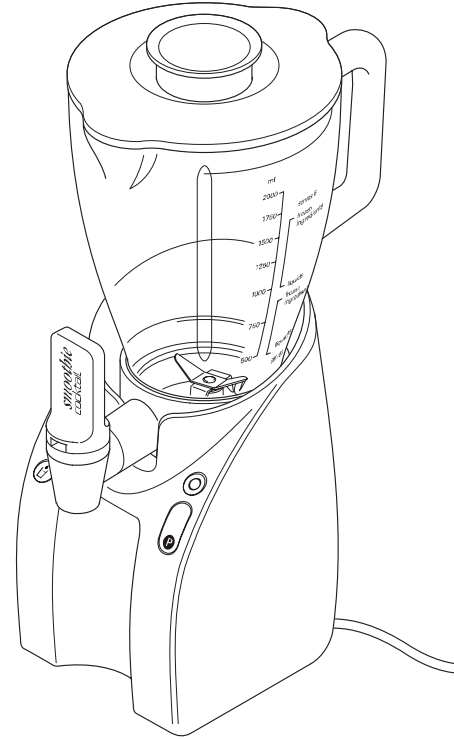


KENWOOD



SB320 series

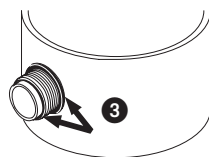
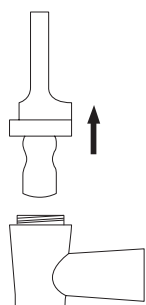
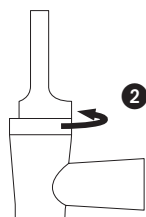
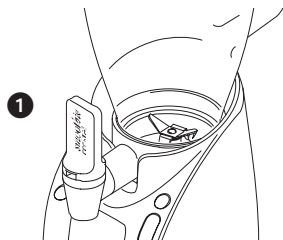
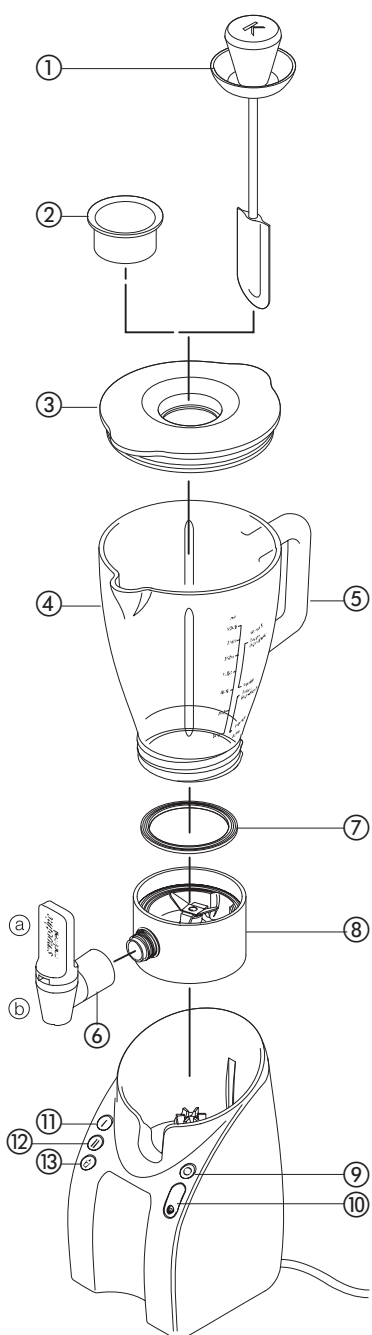
smoothie
cocktail



Head Office Address:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

19325/2

instructions and recipe ideas	2 - 8
gebruiksaanwijzing en recepten	9 - 16
mode d'emploi et idées de recettes	17 - 24
Anleitung und Rezeptvorschläge	25 - 32
istruzioni e idee per le ricette	33 - 40
instrucciones e ideas para recetas	41 - 48
anvisningar och recepttips	49 - 55
bruksanvisning og oppskrifter	56 - 62
käyttöohjeet ja valmistusohjeita	63 - 69
οδηγίες και ιδέες για συνταγές	70 - 79
instruções e ideias para receitas	80 - 88
vejledning og ideer til opskrifter	89 - 95
Инструкция по эксплуатации, рецепты	96 - 105
Návod k použití a receptář	106 - 113
Használati utasítás és recept-ötletek	114 - 121
Instrukcja obsługi i przepisy	122 - 130
Kullanım Yönergeleri ve soğuk içecek tarifleri	131 - 138
návody a nápady na recepty	139 - 146
інструкції та ідеї рецептів	147 - 156
تعليمات وافكار عن طرق الاعداد	٣٦١ - ٧٥١



You can use your Smoothie Blender for making delicious and nutritious cold drinks. It's easy to use and the smoothie drink can be dispensed directly into a cup or glass. We've also included a stirring device to assist with the blending.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, but the handy markings on the goblet allow you to mix ingredients of your choice. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting and removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Keep hands and utensils, other than the stirrer out of the goblet when it's on the power unit.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- When removing the Smoothie Blender from the power unit, wait until the blades have completely stopped.
- Only operate the Smoothie Blender with the lid and stirrer or cap in place.
- Never use the stirrer unless the lid is fitted to the goblet.
- The unit may also be used for making soups. Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the Smoothie Blender with the blade assembly supplied.
- Always use the Smoothie Blender on a secure, dry, level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your Smoothie Blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Vous pouvez utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Il est facile à utiliser et le cocktail peut être versé directement dans une tasse ou un verre. Nous avons également incorporé un dispositif d'agitateur pour aider au mélange des ingrédients.

Vous trouverez une sélection de recettes au dos du mode d'emploi et des marquages pratiques sur le bol vous permettent de mélanger les ingrédients de votre choix. Vous pouvez associer des fruits et du yaourt (qu'ils soient frais ou surgelés), de la glace, des glaçons, des jus de fruit et du lait.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de mettre en place et de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Lorsque le bol se trouve sur le bloc moteur, ne mettez pas vos mains et d'ustensiles autres que l'agitateur à l'intérieur.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : se reporter à la section « entretien ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

- Lorsque vous retirez le mélangeur pour cocktails (smoothie) du bloc moteur, attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
- N'utilisez le mélangeur pour cocktails (smoothie) que si le couvercle, l'agitateur et le bouchon sont en place.
- N'utilisez jamais l'agitateur si le couvercle n'est pas à sa place sur le bol.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes. Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mélangeur.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez le Mélangeur pour cocktails exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Utilisez toujours le Mélangeur pour cocktails sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre Mélangeur pour cocktails peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- Lavez les éléments : voir « entretien et nettoyage ».

légende

- ① agitateur
- ② bouchon
- ③ couvercle
- ④ bol
- ⑤ poignée
- ⑥ ensemble du robinet
– levier du robinet (a)
– corps du robinet (b)
- ⑦ anneau d'étanchéité
- ⑨ bouton d'arrêt (O)
- ⑩ bouton pulse (P)
- ⑪ bouton de vitesse « I »
- ⑫ bouton de vitesse « II »
- ⑬ bouton verseur 

pour utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) mélangeur

- 1 Placez l'anneau d'étanchéité sur l'ensemble porte-lames.
- 2 Vissez le bol sur l'ensemble porte-lames.

- 3 Vissez l'ensemble du robinet sur le bol. Vérifiez que le levier du robinet est en position arrêt ①.
- 4 Placez le bol assemblé sur le bloc moteur.
- 5 Placez les ingrédients liquides dans le bol.
 - Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruit. Vous pouvez les mettre dans le bol jusqu'au niveau indiqué 'liquids'(liquides) pour 3 ou 6 portions.
- 6 Ajoutez des glaçons ou les ingrédients surgelés dans le bol.
 - Cela comprend les fruits, les crèmes glacées au yaourt, la glace ou les glaçons. Vous pouvez ajouter ces ingrédients **jusqu'au** niveau indiqué 'frozen ingredients' (ingrédients surgelés) pour le nombre de portions correspondant.
- 7 Poussez le couvercle dans le bol.
- 8 Poussez le bouchon dans le couvercle ou placez l'agitateur dans l'orifice.
 - Vous pouvez utiliser l'agitateur lorsque vous mélangez des mixtures épaisses ou lorsque vous utilisez de grandes quantités d'ingrédients surgelés avec des liquides.
- 9 Branchez l'appareil.
 - Quand le mélangeur pour cocktails est connecté à l'alimentation électrique avec le bol en place, le bouton d'arrêt s'illumine pour indiquer que l'appareil est prêt à être utilisé. Quand un bouton de fonction est sélectionné, l'illumination passe du bouton d'arrêt au bouton sélectionné puis revient au bouton d'arrêt une fois le bouton de fonction éteint.
- 10 Appuyez sur le bouton de vitesse « I » jusqu'à 30 secondes pour initier le processus de mélange, puis appuyez sur le bouton de vitesse « II ». Mixez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

- Utilisez l'agitateur en le déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 11 Appuyez sur le bouton d'arrêt pour éteindre.
- 12 Placez un verre sous le robinet.
Appuyez sur le bouton verseur puis tirez le levier du robinet vers l'avant.
- Les boissons les moins épaisses peuvent parfois être servies sans avoir à utiliser le bouton verseur.
 - Aidez-vous de l'agitateur pour verser des cocktails épais.
 - Pour vous aider à verser le reste d'un cocktail épais, ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide pour un meilleur débit.
- 13 Lorsque le verre est plein, éteignez l'appareil et relâchez le levier.
Débranchez après utilisation.
OU
Eteignez l'appareil, retirez le bol et versez la boisson. Débranchez après utilisation.

conseils

- Vous pouvez obtenir un cocktail moins épais en ajoutant du liquide.
- Pour faire un cocktail plus épais, ajoutez des ingrédients surgelés mais ne dépassez pas la limite des ingrédients surgelés indiquée sur le bol.
- Avant de placer le couvercle, enfoncez les ingrédients solides dans le liquide à l'aide de l'agitateur.
- Utilisez la fonction Pulse pour faire fonctionner l'appareil de manière intermittente et contrôler la texture de votre boisson. Faites attention car ce mode sélectionne automatiquement la vitesse la plus élevée et cela peut provoquer une projection de la boisson le long des parois et sur le couvercle du bol.
- Après avoir mélangé certaines boissons, il est possible qu'elles ne soient pas complètement homogènes à cause des pépins ou de la nature fibreuse des ingrédients.

- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.

important

- Ne dépassez jamais la capacité maximale indiquée sur le bol.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs (noix, épices) et ne faites pas fonctionner le Mélangeur pour cocktails à vide.
- N'utilisez pas le Mélangeur pour cocktails comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Certains liquides (par exemple le lait) augmentent en volume et forment de la mousse pendant le mélange, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que le couvercle est correctement installé.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre Mélangeur pour cocktails, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 60 secondes.
- Ne mélangez jamais des aliments ayant formé une masse solide pendant la congélation. Brisez-les avant de les placer dans le bol.

entretien et nettoyage

- Eteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Videz le bol avant de dévisser l'ensemble porte-lames.
- Lavez toujours immédiatement après l'utilisation. Ne laissez pas les aliments sécher sur l'ensemble de bol, cela rendrait le nettoyage difficile.
- Ne lavez pas l'anneau d'étanchéité, le robinet et l'ensemble porte-lames au lave-vaisselle.

- Démontez le robinet et nettoyez les éléments après chaque utilisation.

Unité du mélangeur pour cocktail

Avant de démonter votre Mélangeur pour cocktails, remplissez à moitié le bol d'eau tiède. Positionnez le couvercle et l'agitateur puis placez-les sur le bloc moteur. Sélectionnez la vitesse « I » et pendant que l'appareil fonctionne, ouvrez le robinet et laissez l'eau s'écouler dans un récipient pour nettoyer la soupape. Vous pouvez répéter cette opération jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit propre.

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

ensemble porte-lames

- 1 Retirez et nettoyez l'anneau d'étanchéité.
- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes – pour les nettoyer, brossez-les avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement en les passant sous le robinet. N'immergez pas l'ensemble porte-lames dans l'eau.
- 3 Laissez sécher à l'envers, hors de portée des enfants.

bol, couvercle, bouchon et agitateur

Lavez à la main, rincez à l'eau claire, puis séchez.

nettoyage du robinet

- 1 Dévissez l'ensemble du couvercle du bol.
- 2 Démontez le robinet en dévissant le levier du reste du robinet. **2. Ne pas retirer l'élément en plastique blanc de l'ensemble.**
- 3 Lavez les éléments, puis rincez et séchez entièrement.
- 4 Remontez le robinet en répétant la procédure ci-dessus dans le sens inverse.

- 5 Remontez le robinet sur le bol en vous assurant que les joints sont correctement placés sur le bol **3.**

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

recettes

surprise fraise - citron

3 yaourts à la fraise de 150g
600ml citronnade
500g fraises surgelées
Pour 5 grands verres

Versez le yaourt et la citronnade dans le bol. Ajoutez les fraises surgelées. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake épais à la banane

3 grosses bananes (coupées en gros dés)
600ml lait demi-écrémé
7 petites boules de glace à la vanille (350g environ)
Pour 5 grands verres

Mettez les bananes et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à l'ananas et à la noix de coco

1 boîte (425g) de morceaux d'ananas au jus de fruit
300ml jus d'ananas
150 ml de lait de coco
7 petites boules de glace à la vanille (environ 350g)
Pour 5 grands verres

Versez le contenu de la boîte d'ananas au jus de fruit dans le bol avec le jus d'ananas et le lait de coco. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

nectar de framboise

4 yaourts à la framboise de 150g
300ml jus d'orange
175g framboises surgelées
175g (environ 2 boules) crème glacée au yaourt à la vanille
Pour 5 grands verres

Versez le yaourt et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les framboises surgelées et la crème glacée au yaourt. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake menthe-chocolat

475ml lait demi-écrémé
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté
5 petites boules de glace au chocolat (environ 250g)
Préparation pour 2 à 3 grands verres

Versez le lait et l'essence de menthe dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur fruitée

4 kiwis pelés et en quartiers
350g fraises fraîches
425ml jus d'orange
10 glaçons
Préparation pour 5 verres

Mettez les fruits et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 20 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au gingembre

350ml lait

7 - 8 morceaux de gingembre confit, ou à volonté

35 ml jus de gingembre confit

5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)

Pour 2 ou 3 verres

Versez le lait, le gingembre confit et le jus dans le bol. Ajoutez la glace.

Appuyez sur le bouton vitesse « I »

pendant 15 secondes, puis sur

vitesse « II » pendant 30 secondes.

Servez immédiatement.

cocktail à l'ananas et à l'abricot

250ml jus d'ananas

250ml yaourt grec

250g ananas frais en morceaux

4 abricots frais dénoyautés et découpés en morceaux

12 glaçons

Pour 4 ou 5 grands verres

Versez le jus d'ananas, le yaourt, l'ananas et l'abricot dans le bol.

Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le

bouton vitesse « I » pendant 20

secondes, puis sur vitesse « II »

pendant 30 secondes. Servez

immédiatement.

petit-déjeuner dans un verre

175ml lait écrémé

125ml yaourt allégé

1 grosse banane coupée en gros dés

1 grosse pomme, enlever le trognon et la couper en morceaux

10ml germes de blé

15ml miel liquide

5 glaçons

Pour 2-3 grands verres

Versez le lait, le yaourt, la banane, la pomme, les germes de blé et le miel

dans le bol. Ajoutez les glaçons.

Appuyez sur le bouton vitesse « I »

pendant 30 secondes, puis sur

vitesse « II » pendant 20 secondes.

Servez immédiatement.

cocktail au café

250ml espresso

175ml lait

30-45ml Baileys (en option)

sucré à volonté

5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)

Pour 2-3 grands verres

Versez le café, le lait, le Baileys et le sucre (le cas échéant) dans le bol.

Ajoutez la glace. Appuyez sur le

bouton vitesse « I » pendant 10

secondes, puis sur vitesse « II »

pendant 10 secondes. Servez

immédiatement.

cocktail banoffee

2 grosses bananes, coupées en morceaux
250ml lait
5 petites boules de glace au caramel (environ 250 g)
Pour 2-3 grands verres
Versez la banane et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail aux fruits

2-3 nectarines, épépinées et découpées en morceaux
125g framboises fraîches
125g fraises fraîches
125ml citronnade
125ml jus de pomme
7 glaçons
Pour 4 verres
Mettez tous les fruits et le jus dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 10 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à la framboise

950ml jus de canneberge
300g framboises surgelées
4 petites boules de sorbet à la framboise (environ 275 g)
Pour 6 grands verres
Versez le jus de canneberge dans le bol puis ajoutez les framboises surgelées et le sorbet. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 15 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

gingembre tropical

475ml boisson gazeuse au gingembre (type Canada Dry)
350g mélange d'ananas, de melon et de mangues surgelés
Pour 2-3 grands verres
Versez la boisson gazeuse au gingembre dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 15 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au fruits des bois

700ml citronnade
2 grands fonds de meringue, cassés en morceaux
450g fruits des bois surgelés
Pour 5 grands verres
Versez la citronnade et la meringue dans le bol, puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 15 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

splendeur orientale

1 boîte de 250g (poids égoutté) de litchis (sans le jus)
600ml jus d'orange
125g crème fraîche
12 glaçons
Pour 4-5 grands verres
Versez les fruits égouttés, le jus d'orange et la crème fraîche dans le bol puis ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 15 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur au concombre

550ml jus de pomme
un demi concombre en morceaux
2-3 kiwis, en morceaux
5 feuilles de menthe
12 glaçons
Pour 5 grands verres

Versez le jus de pomme, le concombre, les kiwis et les feuilles de menthe dans le bol, puis ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 15 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

nectar aux baies

725ml jus de canneberge
250g lait concentré
600g baies variées surgelées
Pour 5 grands verres

Versez le jus de canneberge et le lait concentré dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Appuyez sur le bouton vitesse « I » pendant 15 secondes, puis sur vitesse « II » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.